que ſes intérêts. Je ne penſe donc pas que mon mémoire puiſſe lui être d'aucune utilité. Au reſte, comme j'habite la même Ville, ſi cette Compagnie veut ſe faire connoître; elle pourra le faire par la Feuille Hebdomadaire de M. de la Roche; je lui communiquerai alors volontiers mes idées.

COURS DES CHANGES

▲

PARIS. *13 Décembre 1769.*	LYON. *le 5 Décembre.*	BORDEAUX. *le 4 Décembre.*	LONDRES. *le 29 Novembre.*
Amſterdam, 54 ½	Amſterd. . 54 7 8e	Amſt. . 54 3 8e	*Eſcalins.*
Lond. . . 32	Auguſte, . 51 3 8		Amſt. à 2 uſ. . 34 3
	Vienne, . 51 3 8		*Dito*, à vue. 33 11
Hambourg, . . 182	Lond. . . 32 ⅛		Hamb. à 2 uſ. ½ 33 1
	Gênes, . 93 ½	Lond. . . 32 1 61e	*Den. ſt.*
Madrid, . 15 2 6	Livourne, . 95 ¾		Paris, u. j. d d. 31 ¾
	Madrid. . . 75 ¼		Dᵉ à 2 uſ. 31 ½ 7 16
Cadix, . . 14 19 6	Cadix, . . 75	Hamb. . . 26 1 8	Bord. . . . 31 3 8
	Paris, . . ½ p.		
Livourne, . 95 ¾	Marſeille, . 2 p. $\frac{0}{0}$ p.		Cadix. . . 40
	Dépôt p. Saints. ¼		Lisbonne . 67
Lyon, ¼ à ½. . .	Piaſt. . . 49 2 6	Paris, . . ⅛ b.	Livourne, . 50 ¼ 38e

AVIS.

Uſines de différentes eſpeces à affermer, à Morez (a) *en Franche-Comté, à quatre lieues de Saint-Claude, route de Verſoy & Geneve.*

Conſiſtantes en un très-beau décours d'eau, avec bâtimens, rouages, agrès & généralemt tous les uſtenſiles néceſſaires pour faire rouler 2 feux de Forges, trois Martinets, une Tirrerie complette de fil de fer, & autres petits feux pour Clouterie; magaſins, charbonnieres & autres angars, maiſons & logements pour les Régiſſeurs & principaux Ouvriers, avec quelques terreins & jardins contigus; le tout à affermer pour ſix ou neuf ans, ou même pour deux baux de neuf ans.

On pourra s'adreſſer à M. de la Martine à Mâcon, Propriétaire deſd. Uſines, qui donnera toutes les facilités imaginables à ceux qui ſe préſenteront pour traiter avec lui. Il pourra même s'accommoder à l'amiable des fonds qui s'y trouveront lors du commencement de la ferme, qui ne pourra être qu'au mois de Septembre 1770; ſçavoir, en bois, charbon, fers, ouvrages commencés, en magaſin ou ſur les atteliers; de même céder les marchés qu'il pourroit avoir faits, ſoit en vente ou achats; enfin toutes leſdites Uſines en bon état & roulantes actuellement, dont viſite & inventaire ſeront faits à l'amiable, pour être rendues de même à l'expiration du bail.

Il y a de plus une ſcie à l'eau en bon état, ainſi que des marteaux & enclumes pour faire de la tôle.

On deſireroit une caution, attendu que

(a) *Morez eſt ſitué ſur la route de Beſançon, Salins & Verſoy à Geneve, & Verſoy eſt la nouvelle Ville que le Roi fait conſtruire dans le Pays de Gex, ſur le Lac de Geneve, pour y faire un Port & un entrepôt pour l'Italie & le Piedmont; ce qui rendra le Village de Morez très-fréquenté & très-commerçant, ainſi que cette route facile.*

ces objets ſont de conſéquence & doivent être entretenus ſur le pied où on les trouvera.

AUTRE.

Le ſieur Clement, Entrepreneur de la Manufacture de Vernis, façon de Chine & du Japon, établie à la Petite Pologne, encouragé par l'accueil favorable que le Public a fait aux divers ouvrages de ſa façon, expoſés à la Foire S. Ovide, & plus encore par les viſites réiterées de pluſieurs perſonnes de la premiere conſidération, donne avis qu'il n'a rien négligé pour donner à ſes ouvrages toute la perfection poſſible, & qu'on n'en trouvera qu'à la Manufacture ou chez le ſieur Framery, Marchand Bijoutier, rue S. Honoré, vis-à-vis celle du Four, aux Armes de Villeroi.

Prix des Matieres d'or & d'argent à Londres, le 29 Novembre.

L'ONCE.

		liv.	ſ.	d.
Or monnoyé		4	0	6
dito en barres		4	0	6
Pieces de huit. Grandes pillares		5	6	1/5
d°. petites		5	6	1/5
Grandes pillares du Mexique		5	6	1/5
dito petites du Mexique		5	6	1/5
Argent en barres		5	7	3/4

FINANCES.

EFFETS PUBLICS A LONDRES, *le 29 Novembre 1769.*

ACTIONS.	*Monnoye ſt.*
LE divid. pour les Ac. de la B. à 5 ½ p °/°	148 ¼
Annuités conſol. à 3 p °/°	84 ¼
Annuités réduites à 3 p °/°	83 ⅜
Ann. de 1756 à 3 ½ p °/°	97 ¼
Ann. de 1758 à 3 ½ p °/°	87 ¾
Ann. conſol. de 1762 à 4 p °/°	94 ¾
Le divid. pour les Actionnaires du S. à 3 ½ p °/°	
Anciennes ann. de cette Comp. à 3 p °/°	81 ⅝
Nouv. ann. du Sud à 3 p °/°	82 ⅛
Ann. du S. de 1751 à 3 p °/°	82 ⅛
Le divid. pour les Action. de l'Inde à 11 p °/°	214
Ann. de la Comp. des Indes à 3 p °/°	81 ½
Obligations de la Comp. des Indes à 3 p °/°	35

Billets de Lot. pour 780000 l. à 13 l.

Long ann. non rachetables à differents termes

Annuités avec ſurvivances de 1765

Long. ann. ſans cap. 1745, 46, 57 — 14 ½ années. 1761 & 62. — 25 années.

Bill. de l'Ech. donnés pour payement de l'intérêt des anciens à 3 p °/°.

Billets de la Marine à 4 p °/° *Eſcomp.*

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Déc. 1769.	*Lundi 11.*	*Mardi 12.*	*Mercredi 13.*
Ac. des Indes.	1060	1057 ½	1060
Emp. de la Com.			
Prom. à 5 p °/°.	30 ⅛	30	30
Prom. à 4 p °/°.	54	54	53 ½
Ac. des Fermes.	810	810 12 ½ 10	810
2ſ. p. l. du Dix.		13	
3e. Loterie.			
Annuités.	275	275	275
Coup. d'An.	55	55	55
Emp. de 50 mil.	46	46	46
Emp. de 30 mil.	56	56 ½ 56	
Col. 1759.	56	56	56
Canada.	57 60	57	57 ½
4e. L. Epoques	19 ½	19 ½	19
Nouette.	49	49 48 ½ 48	48
tirage de la C.		3e 382 4e 347 5e.	3e 385 5e 334
Bill. de la Com.		(332	
2e Lot. Comp.			
Bretagne.			
Languedoc.			
A 4 p. °/°			
A 3 p. °/° ſ. l. cuirs			

GAZETTE *D'AGRICULTURE,*
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Mardi 19 Décembre.

AGRICULTURE.

MOYEN

De multiplier le produit des ſemences. Extrait du Podromo Overo ſaggio di alcune inventioni nuove premeſſo, al Arte maeſtra opera che prepara il Padre Franciſco Lana Breſciani (*a*), *par M. Pingeron.*

LE Pere Lana prétendant, avec juſte raiſon, que l'abondance des récoltes peut être également l'effet de l'art & celui de la bonté du ſol, examine d'abord les moyens que la nature emploie pour parvenir à ſon but, pour en faire enſuite une heureuſe application. La vertu productive des plantes conſiſte, ſuivant cet Auteur, dans les ſels qui hâtent le développement des germes que les élémens ſe chargent de nourrir. La roſée qui tombe pendant la nuit y a ſur-tout beaucoup de part; il la nomme la graiſſe de la terre, d'après cette bénédiction de Jacob, *det Deus de rore Cœli & de pinguedine terræ;* les engrais ne produiſent le même effet que parce qu'ils contiennent le ſel végétal qui ſe trouve dans le fumier & les urines des animaux qui vivent de fourrages. Le Poëte Virgile nous donne encore un précepte très-utile dans ſes Géorgiques.

Sæpè etiam ſteriles incendere profuit agros.

Parce que le ſel des plantes ſe trouve contenu dans leurs cendres, le Pere Lana nous donne pour preuve que l'on peut faire croître une plante ſans le ſecours de la ſemence, en en répandant le ſel tiré de ſes cendres dans un bon terrein.

Celui qui deſireroit s'éclaircir davantage ſur ce que l'on avance n'a qu'à prendre une certaine quantité de la même plante, la brûler & en ramaſſer les cendres, qu'il fera bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ſalée; il jettera enſuite les cendres & expoſera la liqueur au grand air pendant une nuit très-froide. Il obſervera enſuite la partie inférieure de cette glace ſur laquelle on verra la figure de la plante & de ſes rameaux. Le Pere Lana, ſur la foi duquel M. Pingeron cite ce phénomene, a vu ces traces auſſi diſtinctes qu'il croyoit qu'elles avoient été gravées par le plus habile Artiſte. Cette expérience réuſſit beaucoup mieux ſur les plantes d'une nature chaude & qui ſont ameres, parce qu'elles contiennent plus de ſel. L'Auteur, dont nous donnons l'extrait, fit cette tentative ſur la cendre du genievre.

Comme il eſt perſuadé, ainſi qu'on vient de le dire, que la vertu productive des

(a) *Cet Ouvrage qui eſt devenu ſingulierement rare renferme pluſieurs découvertes intéreſſantes. Nous avertiſſons en même temps que nous n'adoptons pas tout le ſyſtême du Pere Lana, non plus que ſon invention de ſemer les graines, qui ſeroit très-longue & très-diſpendieuſe. Nous rapportons les diverſes idées des Agriculteurs, par la raiſon qu'il arrive très-ſouvent qu'une invention qui ne peut avoir lieu, donne naiſſance à une autre très-utile,*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

plantes réſide dans leurs ſels, & que la roſée eſt leur aliment, il enſeigne des moyens de recueillir cette même roſée, afin d'y faire tremper les ſemences pendant quelques heures. Cette roſée ſe ramaſſe avec des draps que l'on étend dans les champs & que l'on exprime enſuite ; la laine la retient beaucoup mieux que le chanvre. On doit faire diſſoudre un peu de ſel de nitre dans cette liqueur avant de mettre les graines : ſi l'on en mettoit trop, il deviendroit un obſtacle à la végétation. Le Pere Lana avance que rien ne ſçauroit égaler les effets de la roſée dans laquelle on auroit fait diſſoudre les ſels de la plante dont on voudroit faire tremper les graines que l'on voudroit ſemer. Il conſeille donc de brûler de la paille, d'en extraire le ſel, de le jetter dans la roſée & d'y mettre enſuite macerer le froment avant de le ſemer. Cet Auteur ſoutient que ſi on laiſſe pourrir une certaine quantité de froment dans de la roſée, elle acquiert les mêmes qualités que ſi l'on y faiſoit diſſoudre les ſels tirés de la cendre de ce grain.

On ramaſſe la roſée au printemps, ſurtout vers la fin du mois de Mai, & on la conſerve dans des bouteilles bien bouchées; tous ces ſoins ſeront recompenſés avec uſure par l'abondance de la récolte. On peut encore, dit le P. Lana ſuppléer à la roſée avec de l'eau de pluie dans laquelle on fera diſſoudre le ſel de la plante que l'on veut ſemer, ou ſe ſervir de l'eau-de-vie. Comme celle-ci accélere prodigieuſement la végétation, il faudra differer de ſemer juſqu'au mois de Mars.

L'Auteur dont M. Pingeron nous a donné l'Extrait, obſerve que les ſemences ne levent point dans leur totalité pour différentes raiſons ; 1°. parce qu'une partie reſte ſur le terrein ſans être recouverte de la terre ; 2°. parce qu'il s'en trouve d'enterrées trop profondément, qui s'étouffent. Il ſeroit donc à deſirer que l'on pût planter chaque grain à peu près comme les oignons dans un potager, chacun dans ſon trou, & à ſix pouces de diſtance les uns des autres. On a imaginé les ſemoirs ; mais le P. Lana a trouvé un moyen aſſez ſimple que nous allons décrire : il forme une eſpece de cadre avec des pieces de bois d'une grandeur quelconque, & met d'un côté à l'autre des petites régles de fer à ſix pouces de diſtance ; ſur chacune de ces régles ſont des pointes auſſi de fer d'une longueur convenable, & à 6 pouces les unes des autres, & formant entr'elles des eſpeces de loſanges, c'eſt à-dire, que les unes ſont placées au défaut des autres. Sous les quatre angles du cadre ſont d'autres pointes de fer plus longues que les autres, & ſervent à le fixer : cet inſtrument étant placé ſur la terre, on fait enfoncer ces pointes, & l'on applique une autre machine ſur laquelle eſt le grain ; ſa grandeur eſt la même que celle du cadre, & elle porte quatre grandes pointes de fer aux quatre angles, que l'on fait entrer dans les trous faits pour celles qui ſont aux angles du premier cadre. Cette machine eſt une eſpece de caiſſe à double fond, dont les bords qui ſervent à retenir la ſemence ſont peu élevés. Le premier fond eſt percé de trous qui répondent aux pointes de l'eſpece de herſe immobile dont on vient de parler, c'eſt-à-dire, qu'ils ſont à ſix pouces les uns des autres, & forment des loſanges ; ces trous ne peuvent laiſſer paſſer qu'un ſeul grain de bled à la fois & ſont en forme de petit entonnoir pratiqué dans l'épaiſſeur de la planche. Sous ce premier fond en eſt un mobile qui ſe tire à couliſſe comme le fond d'une cage ordinaire ; ce dernier eſt ſans trou & empêche que la ſemence ne vienne à tomber : dès-lors qu'on veut ſemer, on tire cette eſpece de tiroir, & l'on donne un coup à la machine ; alors chaque grain tombe dans le trou qui lui eſt deſtiné, & l'on pouſſe la planche avant que de porter l'inſtrument ailleurs. Deux hommes ſuffiſent pour cette manœuvre ; le premier poſe le cadre qui fait les trous ; le ſecond le remplace par l'inſtrument que l'on vient de décrire.

On ne ſçauroit diſconvenir que ces opérations ne ſoient très longnes, & par conſéquent peu propres à être faites en grand ; mais l'économie de la ſemence, l'abondance de la récolte doivent les faire rechercher par ceux dont les terres ſont en plaine & d'une étendue bornée. Si les moyens que le Pere Lana nous donne ont le ſuccès qu'il indique dans ſon Livre, & dont il dit avoir été le témoin oculaire, ſont auſſi ſûrs que nous le deſirons, les petits Propriétaires n'auront bien-tôt plus lieu de ſe plaindre de l'inégalité des partages.

N. Comme notre objet eſt de faire con-

noître tous les procédés relatifs à l'Agriculture, ſoit en France, ſoit dans les Pays étrangers, nous préſumons que nos Lecteurs verront avec plaiſir l'Extrait que nous venons de leur donner, quelque ſingulier qu'il paroiſſe aux véritables Agriculteurs.

ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Novembre 1769, dans les GE'NE'RALITE'S *de*

BORDEAUX.				CHAALONS.				LYON.				PAU.			
LIEUX des Marchés.	PRIX.			LIEUX des Marchés.	PRIX			LIEUX des Marchés.	PRIX.			LIEUX des Marchés.	PRIX		
					l.	s.	d.		l.	s.	d.		l.	s.	d.
Agen.	26	15		Bar-ſur-Aube.	19	4		LYON.	23	15	4	Aire.			
Bazas.	29	6		CHAALONS.	19	7	9					Bayonne.	25	18	7
Bergerac.	27	5		Chaumont.	16*	10						Dax.	25	12	6
Blaye.	20*	15		Epernay.	21	6		Montbriſon.	22*	19	2	Mauleon.	27		
BORDEAUX.	30*	12		Joinville.	13	16						Mont de-mar.	22	18	
Caſtel Jaloux.	26	13		Langres.	19	4						Oleron.	24	16	
Condom.	25	4		Mezieres.	21	12						PAU.	23	12	6
La Reolle.	29	5		Reims.	21	9	2					S. Jean P. d. P.			
Libourne.	26	5		Rethel.	17	17	6	Roanne.	24	7	6	S. Sever.	18*	17	5
Marmande.	28	7		St. Dizier.	20	12	6					Sauveterre.	29*		
Monffauquin.	25	13		Sainte-Menehoult.	27*										
Nerac.	27			Sezanne.	18	10	6	St. Etienne.	25*	11	8				
Nontron.	26	14		Troyes.	20	8									
Perigueux.	26	1		Vaucouleurs.	17	1	3								
Ste. Foy.	25	10		Vitry.	18	8		Villefranche.	23	4					
Sarlat.	23	3													
Villeneuve.	28	17													
PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.				PRIX COMMUNS.			
From. le ſep.	26	14	5	From. le ſep.	19	16	5	From. le ſep.	23	19	6	From. le ſep.	24	14	4
Pain la liv.		3		Pain la liv.		2	8	Pain la liv.		3	3	Pain la liv.		2	9
Avoine le ſ.	11			Avoine le ſ.	5	16	10	Avoine le ſ.	6	19	10	Avoine le ſ.	12	12	1
Foin le q.	2	5		Foin le q.	2	9	10	Foin le q.	2	5	2	Foin le q.	1	10	5
Paille le q.	1	4		Paille le q.	1	1	1	Paille le q.	1	9	2	Paille le q.		17	3

GRAINS ET FARINES A PARIS.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 6, juſqu'au Samedi 9 Décembre 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 31 muids 8 ſept. de froment, 14 muids 4 ſeptiers de ſeigle, & 299 muids 8 ſeptiers de farines; il reſtoit de l'autre marché 50 muids de froment, 9 muid 6 ſeptiers de ſeigle, & 536 muids de farines, ce qui a fait 81 muids 8 ſeptiers de froment, 23 muids 10 ſeptiers de ſeigle, & 835 muids 10 ſeptiers de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 98 muids 9 ſeptiers de froment; il en reſtoit du marché précédent 167 muids 1 ſept. ce qui a fait 265 muids 10 ſeptiers.

Le Samedi 9 Décembre, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1207 muids 2 ſeptiers, tant froment que ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 347 muids 3 ſeptiers; de ſorte qu'il en eſt reſté 859 muids 11 ſeptiers.

Le froment a été vendu à la Halle de 20 à à 25 ℔ 10ß, le ſeigle, de 13 à 16 ℔ 10ß, le froment a été vendu à la Greve, de 21 à 28 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 13ß 3 ₰ à 2 ℔ 4 ß 3 ₰ le *boiſſeau*; les farines de remoulage, de 1 ℔ 3 ß 3 ₰ à 2 ℔ 8 ß 3 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 2 ß 9 ₰ à 2 ß 10 ₰ ½ la *liv.*; idem de Paris, idem; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; idem de Paris, de 2 ß 6 à 2 ß 9 ₰; pain bis clair, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; pain bis de Paris, de 2 ß à 2 ß 3 ₰.

Entreprise Littéraire

Relative aux progrès de l'Agriculture.

Le Marquis Hyacinthe Dragonetti, digne Emule du Marquis Beccaria, compare, avec raiſon, le Corps politique à un arbre qui tire ſa nourriture de la terre (*a*). C'eſt donc à l'Agriculture que les Etats doivent leur puiſſance & leur gloire. Les encouragemens accordés depuis peu à cet Art ſi utile prouvent que nos Miniſtres ſont perſuadés de cette ſage maxime: c'eſt aux bons Citoyens à ſeconder leurs vues en augmentant le nombre des connoiſſances qu'ils ont acquiſes ſur ces matieres, ou en donnant l'exemple d'une meilleure culture aux ſimples Laboureurs. M. Pingeron, Capitaine d'Artillerie & Ingénieur au ſervice de Pologne, ſe diſpoſe à faire connoître dans notre Langue tous les Auteurs de l'Antiquité qui ont écrit ſur l'Economie champêtre (*b*). Il commencera par Lucius Moderatus Columelle, auquel il joindra des notes critiques, où l'on trouvera le parallele de l'Agriculture des Anciens avec celle des Modernes. Mᵉ Claude Cotereau, Chanoine de Paris, traduiſit cet Auteur célébre il y a plus de deux ſiécles; Jean Thierry de Beauvoiſis enrichit cet Ouvrage de notes grammaticales & le donna au Public en 1555 à Paris. Les variations arrivées dans le langage rendent aujourd'hui ce travail inutile; M. Pingeron veut y ſuppléer. Quoiqu'il ſoit perſuadé que l'Agriculture a fait beaucoup de progrès de nos jours, ſur-tout en Angleterre, en Pologne & en Allemagne où il a été long-temps témoin oculaire de ces heureux changemens, il préſume encore que l'on pourroit tirer une foule de connoiſſances utiles des Anciens, qui ſont en général peu à la portée des Cultivateurs. L'accueil que le Public a bien voulu faire à tous les Ouvrages de M. Pingeron ſera un motif de plus pour ce laborieux Auteur, pour redoubler de zele & d'exactitude. Il ne négligera rien pour ſe mettre à même d'être entendu de tout le monde, & ne perdra jamais de vue la ſage réflexion de Palladius Rutilius: *Neque enim Formator Agricolæ debet artibus & eloquentiâ Rhœtores emulari quod à pleriſque factum eſt, qui dùm diſſertè loquuntur, Ruſticis aſſecuti ſunt ut eorum doctrina nec à diſſertiſſimis poſſit intelligi.* Celui qui ſe propoſe de former des Cultivateurs ne doit point chercher dans l'expoſition de ſes principes à égaler les Rhéteurs par des diſcours fleuris, ſelon la maxime de pluſieurs Auteurs, puiſque ceux qui ont voulu les entretenir dans un ſtyle plus élevé ont couru les riſques de n'en être pas entendus, même par les plus habiles.

(a) *Traité des Vertus & des Récompenſes, traduit de l'Italien en François par M. Pingeron, 1 vol. in-12. A Paris, chez Delalain, rue & à côté de la Comédie Françoiſe, où ſe vendent encore preſque tous les Ouvrages du même Traducteur.*

(b) Marcius Porcius Varon, Lucius Moderatus Columella, Palladius Rutilius, Vegetius Renatus, *un petit fragment de* Gargilius Martialis; *ils ont été recueillis par Mathias Geſner, Profeſſeur d'Eloquence à Gottingue, & imprimés magnifiquement en 2 vol. in-4°. à Leypſic en 1735 par Gaſpard Fritch. Ces Auteurs ont été traduits dans toutes les Langues de l'Europe, ſi ce n'eſt en François, où l'on ne connoît que la vieille traduction de Columelle & quelques fragmens de Palladio, qui ſont tombés dans l'oubli.*

Annonces de livres.

Secrets de la Nature & de l'Art, développés pour les Alimens, la Médecine, l'Art Vétérinaire & les Arts & Métiers, in-12. 4 volumes. Broché 10 liv. relié 12 liv. 1770. A Paris, Durand chez neveu, rue S. Jacques.

Il paroît journellement une infinité d'Ouvrages, mais aucun ne l'emporte ſur celui-ci pour ſon utilité. Son titre annonce aſſez ſon mérite, & on peut dire qu'il eſt rempli exactement. Il eſt diviſé en quatre parties, qui forment autant de volumes. La premiere eſt un Recueil de tout ce qui a paru intéreſſant dans les Journaux, Gazettes & Livres nouveaux concernant les Alimens : on y donne la meilleure façon de préparer les mets qu'on préſente ſur nos tables ; on y développe les différentes compoſitions uſitées dans l'Art du Boulanger, du Marchand de Vin, du Confiſeur & du Diſtillateur ; on y rapporte pluſieurs Recettes intéreſſantes & peu connues ; on n'y a rien omis de ce qui a paru le plus utile pour notre propre ſubſiſtance. Le Redacteur de cette premiere partie ſe propoſe de donner par forme de ſupplément ce qui eſt bon ou nuiſible à la ſanté parmi ces différents mets, & par quelle raiſon. La ſeconde partie n'eſt pas moins utile ; c'eſt l'Extrait des différentes formules médicinales & remédes nouveaux qui ont été annoncés depuis près de vingt ans dans les Ouvrages périodiques & dans les meilleurs Traités qui ont paru ſur cet objet. La troiſième eſt ſpécialement conſacrée aux Remédes propres pour les beſtiaux : on ne peut aſſez s'appliquer à cette connoiſſance ; il paroît même qu'elle a été négligée juſqu'à ces derniers temps. On a raſſemblé dans ce Recueil la plupart des Remédes qui ſont venus à la connoiſſance du Rédacteur, & dont la plus grande partie étoit ignorée. La quatrième partie de cet Ouvrage eſt deſtinée aux Arts & Métiers. On y rapporte pareillement tous les différens Secrets qui ont été découverts de nos jours concernant ces objets. On s'attache ſur-tout à ce qui a rapport à la Peinture & à la Dorure, ſans cependant omettre les découvertes les plus intéreſſantes concernant les autres Arts & Métiers, telles ſur tout que l'Agriculture, le Jardinage, la Pêche, &c. On a joint à cette 4^e^ partie un Traité particulier ſur les Plantes qui peuvent ſervir à la Peinture & à la Teinture. Par cet expoſé, il eſt clair que cet Ouvrage convient à tout pere de Famille, à tout Econome, à tout Cultivateur, à tout Seigneur & Curé de Campagne ; c'eſt pour eux un vrai manuel propre à les diriger dans leurs maladies, dans celles de leurs beſtiaux, dans la préparation de leurs alimens & dans l'emploi qu'ils peuvent faire des productions de leurs domaines pour en tirer tout le profit poſſible.

COMMERCE.

SECONDE LETTRE

De M. Ducarne de Blangy à M. Bouchu ; ſur la tuyere des fourneaux des Forges.

J'Aurois deſiré que, pour éviter toute difficulté dans une choſe auſſi eſſentielle que la poſition & les dimenſions d'une tuyere, vous euſſiez dit, par exemple, . . . du coin de la tuyere au carré de la ruſtine, il doit y avoir 6 ou 7 pouces ; car on voit par les obſervations ci-deſſus qu'on ne peut encore le ſçavoir au juſte, puiſque l'épaiſſeur de la petite verne dépend de l'ouverture de la tuyere dans le ſens de la ruſtine à la tympe ; . . . . & de même vous auriez dit, du coin de la tuyere au carré de la tympe, tant de pouces ; ce qui, eu égard à la meſure connue de l'ouvrage entier, qui eſt de 18 pouces & demi, nous eût donné préciſément l'ouverture de la tuyere en ce ſens, & eût prévenu tout embarras.

La même difficulté ſe préſente pour la poſition de la hauteur de la tuyere au-deſſus de la pierre de fond, à cela près que la différence ſeroit ici moins conſidérable, attendu que depuis la partie inférieure de la tuyere juſqu'à la ſupérieure, il ne peut y avoir, dans le premier cas, que deux pouces à deux pouces & demi, & dans le ſecond, que deux pouces & demi à trois pouces de diſtance. Je ſuppoſe toujours que vous entendez le milieu de la tuyere ; ſans quoi, c'eſt-à-dire, que ſi vous vouliez parler des parties inférieure ou ſupérieure de la tuyere, la différence alors ſeroit bien plus conſidérable, puiſqu'à l'erreur qui pourroit venir de la différence de grandeur de la tuyere, on y ajouteroit encore celle priſe de la diſtance du milieu de la tuyere à ſa partie inférieure ou ſupérieure ; différence qui pourroit être encore d'un pouce & demi en ſus de la premiere.

Voilà pour la tuyere, & de crainte que je ne l'oublie, j'aurois voulu trouver auſſi

la figure exacte du gueulard ; & je vous avoue que je ne ſçais en cet endroit à quoi ſe rapporte le pronom, celui, ni ce qu'il ſignifie. Il eſt, dites-vous, de 24 pouces, & de 20 pouces ; & je vous demande, Monſieur, ſi c'eſt là nous donner la figure du gueulard de votre fourneau ? N'a-t-il donc que deux côtés ? en a-t-il quatre ? en a-t-il huit ? C'eſt ce que je ne vois point, & il falloit donc nous les donner chacun en détail, pour ne point s'y méprendre : paſſons à autre choſe.

En comparant, page 52, les divers produits des différents fourneaux, relativement à la quantité de charbon qui s'y conſomme, vous paroiſſez, Monſieur, n'avoir eu aucun égard au plus ou moins de richeſſe des mines de ces fourneaux : c'eſt pourtant je crois, Monſieur, ce qu'il eût fallu faire, ſans quoi nous ne pouvons connoître la meilleure conſtruction de fourneau, puiſqu'une mine plus riche donnera toujours plus de fonte, toutes choſes d'ailleurs égales, qu'une mine moins riche : & de ce qu'un fourneau donnoit plus ou moins de fonte, relativement au charbon, tout ce qu'on pouvoit en conclure étoit que la mine de l'un étoit plus ou moins riche que celle de l'autre, à moins qu'on ne nous inſtruiſe de la différence de richeſſe de l'une à l'autre.

Il me ſemble que vous pouviez ſeulement comparer le travail ordinaire & le travail rectifié, même page, avec celui encore rectifié, étant naturel de ſuppoſer que dans l'un & l'autre cas il eſt queſtion de la même mine.

Ici, Monſieur, je vous gronderai bien fort ; car ceci paſſe l'inattention & va juſqu'à la négligence. La preuve en eſt que vous dites vous-même, page 73, qu'une telle mine a donné un moindre produit, parce qu'au fond cette mine étoit moins riche.

J'aurois donc ſouhaité, Monſieur, que vous euſſiez dit que de telle quantité de mine miſe au fourneau, vous retiriez tel poids de fonte ; il eût fallu, ſi je ne me trompe, faire la même choſe pour le fourneau de la Navarre Eſpagnole ; & comme je ſçais d'ailleurs que vous employez tant de charbon par livre de fonte, j'aurois ſçu à quoi m'en tenir, tant pour ces fourneaux que pour les nôtres.

Vous propoſez, Monſieur, page 63, d'arrondir les côtés de tympe & de ruſtine par un rayon de ſix pouces & demi, dont le centre ſe trouve dans l'une des parties de la ligne du milieu ; ceux de tympe & de ruſtine, pour le foyer ſupérieur, par un rayon de 25 pouces, & enfin les mêmes encore pour le gueulard, par un rayon de 10 pouces, page 62.

Sur quoi je demande d'abord ſi, par les côtés de tympe & de ruſtine, vous entendez les quatre angles de l'ouvrage, ou bien ſeulement les deux angles formés par ces deux pierres du côté de la tuyere ; & la raiſon de cette demande eſt que comme le côté oppoſé au vent ſemble toujours aſſez échauffé, il pourroit paroître inutile d'arrondir les deux angles de ce côté. Ceci pourtant, Monſieur, n'eſt pas ſi eſſentiel ; & ſi je ne voulois vous ſuivre de point en point, quand il s'agira de faire conſtruire ou raccommoder un fourneau, je ne vous ferois pas tant de queſtions.

Je demanderois encore volontiers où je dois prendre, pour l'ouvrage ou creuſet, le point de la ligne du milieu qui forme le centre, c'eſt-à-dire, à quelle diſtance du contre-vent & de la tuyere : je ferois la même queſtion pour le centre du foyer ſupérieur ; c'eſt ſans doute dans la ligne tirée d'un angle à celui qui lui eſt oppoſé, & de même pour le gueulard ; car je ne ſçais ſi c'eſt ignorance de ma part ou inattention de la vôtre. Mais tout cela ne me paroît pas bien clair ; car pour ne parler que du gueulard, comme il a vingt pouces d'un côté, & vingt-quatre de l'autre, ſi je poſe le centre de mon rayon de cercle de dix pouces préciſément au milieu du diamètre de vingt pouces, du plus petit côté, j'aurai alors une figure exactement ronde pour l'intérieur du gueulard, ce qui ne ſeroit point la bonne, puiſqu'il doit être de vingt pouces d'un côté & de vingt quatre de l'autre. Vous voyez, Monſieur, que ceci exige encore, pour moi, du moins un petit éclairciſſement.

Comme ce foyer ſupérieur ne ſe trouve avoir à ſa partie inférieure que treize pouces de largeur d'un côté, & dix-huit & demi de l'autre, puiſqu'il commence au point où finit l'ouvrage, l'arrondiſſement de vingt cinq pouces de rayon des côtés de tympe & de ruſtine, page 61, doit deve-

nir beaucoup moindre, à meſure que ces côtés approchent de leur partie inférieure, & même venir ſe terminer à rien, ou tout au moins en une partie de circonférence de ſix pouces & demi de rayon, puiſque telle eſt la figure de l'angle arrondi de l'ouvrage aboutiſſant au commencement des échellages; & c'eſt encore, Monſieur, ce que vous ne dites point bien clairement. La figure de la planche premiere des fourneaux repréſente ces parties, ſe terminant en un point ou en angle, & cependant je croirois plutôt le ſecond : un mot ici m'éclaircira.

COURS DES CHANGES

A

PARIS. *16 Décembre 1769.*		MARSEILLE. *le 6 Décembre.*		MADRID *le 4 Décembre.*		LONDRES. *le 9 Décembre.*	
Amſterdam,	54 ½	Londres, .	31 ½	Paris, . .	15 12		*Eſcalins.*
Lond. . .	32	Amſt. . .	53 7 8 ¾	Amſterd. .	97 ¼	Amſt. à 2 uſ. .	34 3
Hambourg, . .	182	Cadix, . .	15 6	Londres, .	41 3 8e	*Dito*, à vue.	33 10
Madrid, .	15 2 6	Madrid, . .	15 7			Hamb. à 2 uſ. ½	33 1
Cadix, . .	14 19 6	Livourne, .	97 ¾	CADIX. *le 28 Novembre.*			*Den. ſt.*
Livourne, .	95 ¾	Naples . .	85			Paris, u. j. d d.	31 ¼
Lyon, ¼ à ½. . .		Gênes, . .	96 .	Paris, . .	77 ½ ¾	D° à 2 uſ.	31 ½
		Paris, 1 ½ p. % b.		Amſt. . . .	97	Bord. . . .	31 3 8
		Lyon. Saints 1 ½ p. % b.		Lond. . .	41 ¼	Cadix. . .	39 7 8
		Montpellier, au p. 60 j.		Madrid, au pair à vue.		Lisbonne .	66 ¾
		Piaſtres, . .	49 15			Livourne, .	50 ½

MÉCHANIQUE.

Maniere très-naturelle de tranſporter un fardeau quelconque d'un endroit à l'autre lorſque l'eſpace intermédiaire a peu de largeur. Extrait de l'Ouvrage de M. le Comte Suardi, intitulé Nuovi Iſtromenti, *par M. Pingeron.*

Le Comte Jean-Marie Suardi veut que l'on place horizontalement une longue piece de bois cylindrique ſur deux montans; il l'environne d'une groſſe corde dans laquelle il a fait entrer une poulie mobile dans le goût de celles qui ſoutiennent les poids d'une horloge, & il fixe la corde aux deux extrémités de la piece. On accroche à la poulie un fardeau quelconque; il eſt évident qu'en faiſant tourner la piece de bois, ſoit par le moyen d'une manivelle ou d'une roue, ou avec des leviers qui la traverſent, on fait avancer ou reculer la poulie & le poids auquel elle eſt attachée. On pourroit pratiquer encore une rainure ſpirale peu profonde pour recevoir la corde en partie: il ſeroit difficile de voir quelque choſe de plus ſimple & de plus naturel. Cet Auteur ſe ſert auſſi de cette eſpece de vis d'archimede pour élever les poids; il lui donne alors une ſituation inclinée qui doit peu s'éloigner de l'horizontale.

Il y a quelques années que j'imaginai à Breſlau un moyen à peu près ſemblable à celui du Comte Suardi, dont je n'avois pas encore eu la moindre connoiſſance : c'étoit une vis ſans fin, dans laquelle je faiſois entrer un ou deux gros anneaux de cuivre qui portoient chacun une pince pour ſaiſir le fardeau. En faiſant mouvoir cette vis, le poids paſſoit ſans effort d'un côté de la rue à l'autre. Il ne me convient point de prononcer ſur le degré de bonté des deux machines. Celle que j'ai inventée eſt plus coûteuſe, je l'avoue; mais une fois faite, elle exige peu d'entretien : d'ailleurs, ſi un levier échappe, ou la roue à laquelle eſt appliquée la puiſſance, on n'a pas à craindre que la

corde venant à ſe dérouler avec impétuoſité ne ramene le poids dans l'endroit d'où il eſt parti, & que les leviers ne bleſſent quelqu'un. On peut rémédier, il eſt vrai, à cet inconvénient, en mettant un rochet au bout de la piece de bois & un cliquet dans le montant, qui empêcheroient que le tour ne vînt à ſe dérouler. Comme il n'eſt pas toujours facile de trouver des Ouvriers qui ſçachent faire une vis ſans fin, on pourroit ajuſter ſur l'arbre une corde dans le ſens du filet & l'y clouer fortement, après l'avoir bien graiſſée. Il faut que les anneaux ſoient de cuivre rond, afin que le mouvement ſoit plus aiſé & plus facile, & les bouts des pinces d'acier bien trempé.

PRIX *courants des Marchandiſes de l'Amérique à Nantes.*

Sucre brut le quintal, de Léogane, 31 à 33 ℔, du Cap, 28 à 29, de S. Louis, 30 à 31, Martinique, 26 à 27, Guadeloupe, 26 à 27. Sucre blanc le quintal, de S. Domingue, premiere ſorte, 52 à 55, ſeconde, 49 a 51, troiſième, 47 a 48, quatrième, 43 à 44, communs, 40 à 42, têtes, 38 à 39; d°. de la Martinique, premiere ſorte, ſeconde, troiſième, quatrième, communs, têtes, 2 l. pour 100 moins. Coton de Saint-Domingue le quintal, 118 à 122 liv., de la Martinique, 109 à 111 l. Café S. Domingue la livre, verd fin, 19 ſ. 9 d. à 20 ſ., jaune..., marchand, 19 ſ. 3 à 19 ſ. 6 d. d°. de la Martinique, verd fin, 21 à 22 ſols, jaune..., marchand, 20 à 21 ſ. Indigo la livre, cuivré fin, 5 l. 15 à 6 l. 5 ſols, cuivré ordinaire, 5 l. 10 à 5 l. 15 ſols, mêlangé, 7 à 7 l. 10 ſ., bleu, 11 à 12 liv. Cacao de Cayenne la livre, 13 ſ. 6 den., de la Martinique, 13 ſ. 9 den.

DU HAVRE, *le 8 Déc. 1769.*

Prix courans de quelques denrées.

Froment, de 5 ℔ 10 ß à 6 ℔ *le boiſſeau;* ſeigle, de 3 ℔ 10 à 4 ℔ auſſi *le boiſſeau;* farine de la premiere qualité, de 18 à 20 ℔ *le quintal.*

Huile d'olive de Port-Maurice & d'Oneille, de 75 à 77 ℔ 10 ß; ſavon bleu vif, 47 ℔; dito bleu pâle, 47 ℔ 10 ß; ſavon blanc, 48 ℔.

Brai gras, de 28 à 35 ℔ *le batil;* brai ſec, de 11 à 12 ℔ *le cent;* goudron, de 16 à 18 ℔ *la flûte.*

Sucre terré, de 45 à 54 ℔; ſucre brut, de 30 à 32 ℔; café de la Martinique, de 1 ℔ 1 ß 6 d. à 1 ℔ 2 ß; indigo bleu & violet, de 7 à 9 ℔; coton de Saint-Domingue, de 130 à 145 ℔; dito de la Martinique & de la Guadeloupe, &c. de 115 à 125 ℔; cacao en grains, 14 ß; bois de campêche, 11 ℔; coton en laine de Smyrne, 100 ℔.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris du 16 Décembre 1769.*

	℔	ß	
Or de Portug. à . .	718		marc.
Du Mexique à . . .	710		marc.
Du Perou à . . .	704		marc.
Les guinées à . . .	716		marc.
Ducats à	97	10	once.
Or fin à 23 k. 31 32 à	98	10	once.
Or à 20 karats à . .	83		once.
L'argent à 11 d. 20 g. à	54	5	marc.
Idem à 11 d. 10 gr. à	52	5	marc.
Piaſtres, à	49	2	6 marc.

FINANCES.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Déc. 1769	*Jeudi 14.*	*Vendredi 15.*	*Samedi 16.*
Ac. des Indes.	1062 ½.	1062 ½	1060
Emp. de la Com.	335		
Prom. à 5 p %.			30
Prom. à 4 p %.	53 ½	53	53
Ac. des Fermes.	810	807 ½ 5	800
1 ſ. p. l. du Dix.	14	14 ½	15
3e. Loterie.			
Annuités.			
Coup d'An.	55	55	55
Emp. de 50 mil.		46	46
Emp. de 30 mil.	56 ½	56 ½	56 ½
Col. 1759.	56 ½	56 ½	57
Canada.	58	58 57 ½	60 58 ½
4e. L. Epoques	20	20	20
Nouette	48	48	48
tirage de la C.		3e 390	3e 386 5e 334
Bill. de la Com.			
2e Lot. Comp.			
Bretagne.			
Languedoc.			
A 4 p. %			
A 3 p. % ſ. l. cuirs			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 101.

DU HAVRE.

ARRIVÉE *de Navires.*

DU 15 au 30 Novembre 1769, il eſt entré dans ce Port 14 Navires François, 11 Anglois, 3 Hollandois & 1 Suédois; ſçavoir, des François l'*Uranie*, Capitaine *Coſté* du Havre, venant de Saint Marc; l'*Aimable Henriette*, Capitaine *Maniable*, venant du Cap & de Léogane en retour de Guinée ainſi que le précédent; la *Themis* (*), Capitaine *Maſſon*; l'*Argonaute*, Capitaine *Chambrelan*, venant tous deux du Port au Prince chargés comme les deux autres de marchandiſes des Colonies; l'*Aimable Catherine*, Cap. *Gueraut*, venant de Dunkerque chargés de diverſes marchandiſes; l'*Emanuel*, Capit. *Regner*; l'*Harmonie*, Capitaine *Lemoine*, venant tous deux de Bordeaux chargés de vin, farines, coton, prunes & autres marchandiſes; le *Poſtillon du Nord*, Capit. *Adam*, venant de la Rochelle chargé d'eau-de vie; la *Charmante Betty*, Capit. *Avoine*, venant de Cherbourg chargé de beurre & lard ſalé pour le Havre & pour Rouen ainſi que les quatre précédens; la *Diligence de Petersbourg*, Cap. *Chauſſée*, venant de Marſeille chargé de différentes marchandiſes du Levant, en relâche pour Rouen, parce qu'un coup de vent a rompu tous ſes mâts; la *Marie Françoiſe*, Capitaine *Touret*, venant de Honfleur chargé d'eau-de vie de cidre, en relâche pour Middelbourg; la *Concorde*, Capitaine *Cochard*; la *Rencontre*, Capitaine *Mequet*, venant tous deux de Dieppe en relâche pour Saint Malo, le premier chargé de hareng, le ſecond ſur leſt; la *Diligente*, Capitaine *Trigaut*, venant de Bordeaux chargé de vin, vinaigre & coton, des Anglois l'*Eliſabeth & Sara*, Capitaine *Shepherds*; le *Saint Pierre*, Capitaine *Wilſon*, venant tous deux de Dublin; le *Prince d'Orange*, Capitaine *Allen*; les *Trois Freres*, Capitaine *Wodaman*; le *Comte d'Inchiquin*, Capitaine *Buttom*; le *Général Paoli*, Capitaine *Carthey*, venant tous quatre de Corck chargés de bœuf ſalé ainſi que les deux précédens; le *Pélerin*, Capitaine *Shepherds*, venant de Newcaſtle avec charbon de terre & meules à Taillandier; les *Amis*, Capitaine *Machall*, venant de Glaſcow chargé de 516 boucauts de tabac pour Paris; la *Chriſtiana*, Capitaine *Renſté*, venant de Falmouth chargé de lingots & barils d'étain; l'*Unité*, Capitaine *Smith*, venant de Cheſter chargé de 750 pieces de plomb; le *Bonheur*, Capitaine *Mantell*, venant de Dunkerque chargé de thé & eau-de-vie, en relâche pour Lisbonne; des Hollandois la *Sophie Cornelie*, Capitaine *Ouuehan*, venant de Rotérdam chargé de différentes marchandiſes d'épicerie & mercerie; la *Ville d'Amſterdam*, Capitaine *Peterſen*, venant d'Amſterdam chargé de marchandiſes pour Guinée, le ſurplus de ſon chargement pour Rouen; le *Neptune*, Capitaine *Lange*, venant de Hambourg chargé de froment, avoine & chanvre; le Suedois l'*Eſpérance*, Capitaine *Alſtrom*, venant d'Abo chargé de planches.

(*) *Ce Navire a relâché pendant ſix jours à Plimouth à cauſe du mauvais temps.*

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 10 Navires François, 7 Anglois, 5 Hollandois & 1 Eſpagnol; ſçavoir, des François la *Mere de Famille*, Capitaine *Leſcan*, allant au Cap; le *Mentor*; Capitaine *Beaurais*, allant à la Martinique, chargés tous deux de marchandiſes pour les Colonies; le *Prothée*, Capitaine *Billard*, allant à Honfleur avec un reſtant de chargement de morue ſeche; la *Marie Anne*, Capitaine *le Biller*, allant à Morlaix avec marchandiſes priſes à Rouen; la *Victoire*, Capitaine *Avenel*, allant à Caen avec un chargement d'ardoiſes; le *Diligent*, Capitaine *Hue*, allant à Oſtende chargé de différentes marchandiſes priſes a Caen; la *Valeur*, Capitaine *Aſtugue de Beaufort*, allant à Saint Malo ſur leſt; l'*Aimable Catherine*, Capitaine *Guerout*, allant à Rouen avec le reſtant de ſon chargement pris à Dunkerque; l'*Emanuel*, Capitaine *Regner*, allant a Rouen avec le reſtant de ſon chargement pris à Bordeaux; le *Saint Firmin*, Capitaine *Mirambeaux*, allant à Saint Ander ſur leſt; des Anglois l'*André*, Capitaine *Campell*; le *Marquis de Gramby*, Capitaine *Black*, allant tous deux à Londres; la *Charmante Polly*, Capitaine *Parker*; l'*Heureux Retour*, Capitaine *Brohe*, allant tous deux à Corck; le *Robert*, Capitaine *Nielſon*; le *Jenny*, Capitaine *Johnſton*; l'*Eliſabeth*, Capitaine *Wilye*, allant tous trois à Glaſcow ſur leſt ainſi que les quatre précédens; des Hollandois l'*Eſ-*

pérance, Capitaine *Samuel*, allant à Amſterdam ſur leſt ; le *Jeune Pierre*, Capitaine *Taake Janſen*; la *Demoiſelle Hendrina*, Capitaine *Pieter Brus* ; le *Jeune Abraham*, Cap. *Wanlop*, allant tous trois à Hambourg chargé de ſucre & de café ; la *Ville d'Amſterdam*, Capitaine *Pieterſen*, allant à Rouen avec le reſtant de ſon chargement pris à Amſterdam ; l'Eſpagnol la *Notre-Dame du Carmel*, Capitaine *de la Quadra*, allant à Bilbao.

DE NANTES.

DÉPART *de Navires.*

Du premier au 18 Décembre 1769, il eſt ſorti de ce Port deux Navires Etrangers ; ſçavoir, la *Poſte de la Mer* de 90 tonneaux, Capitaine *Martinus de Lange* ; les *Quatre Sœurs* de 150 tonneaux, Capitaine *Reinders Tierks*, allant tous deux à Bruges avec chataignes & vin Nantois & d'Amont.

DE LA ROCHELLE.

EXPORTATION.

Il a été exporté de cette Ville dans le courant de Novembre 1769, pour les Pays Etrangers, 2598 liv. d'indigo, 3829 liv. de ſucre brut, 5307 liv. de ſucre terré, 82680 liv. de ſucre en pains, 30630 liv. de ſyrop, 39625 liv. de café, 859 livres de rocou, 454 peaux de cerfs & chevreuils, 155 peaux d'ours & ourſons, 46 livres de pelleteries communes, 14803 livres de coton, 160 livres de cacao & 42874 veltes d'eau-de-vie.

ARRIVÉE *de Navire.*

Le Navire la *Mariette*, Capitaine *Aubry*, eſt entré dans ce Port le 4 Décembre venant des Cayes Saint Louis chargé de 4 boucauts 7 bariques 17 quarts d'indigo, 263 bariques 8 quarts de ſucre brut, 404 balles & demi-balles de coton.

Prix courants de quelques Denrées.

Froment, 223 livres ; orge, 130 liv. ; baillarge, 140 liv.

Eau-de vie de la Rochelle, 115 liv. ; diro de l'Iſle de Ré, 105 liv,

Sel de Chaudieres de Seudres, 780 liv. ; dito blanc, 850 liv. ; ſel de Ré, 820 liv.

Sucre brut, de 26 à 30 liv. ; ſucre blanc troiſiéme ſorte, de 45 à 46 liv. ; café de Saint Domingue, 19 ſols 6 deniers ; rocou, 1 livre 1 ſol ; indigo cuivré, de 6 liv. 10 ſols à 6 liv. 15 ſols ; coton de Saint Domingue, 115 livres ; ſirop, 15 liv. 10 ſols.

NAVIRES EN ARMEMENT.

DU HAVRE, *le 8 Décembre 1769.*

Les Navires François la *Bienfaiſance* de 180 tonneaux, Capitaine *Martin Cuſſo*, Armateur M. *Leclerc* ; le *Diomede* de 220 tonneaux, Capitaine *Charles Langlois la Jonquere*, Armateurs MM. *Begouen, de Meaux* & Compagnie ; la *Dame Fortune* de 160 tonneaux, Cap. *J. B. le Cordier*, ſont tous trois en charge dans ce Port & partiront à la fin de Décembre, le premier pour la Guadeloupe, le ſecond pour le Petit Goave, Iſle de S. Domingue, & le troiſieme pour Saint Marc, le Port au Prince & Léogane. On s'adreſſera pour ce dernier à Paris à MM. *Marck* & *Lavabre*, Banquiers rue du Mail, à Rouen à M. *Louis Dumareſt*, au Havre à M. *Michel Gauvain*, ou au Capitaine.

DE NANTES, *le 8 Décembre 1769.*

Les Navires François la *Roſe Julie* de 200 tonneaux, Capitaine *Raffin*, Armateurs MM. *Simon & la Vigne* ; la *Jeanne Françoiſe* Capitaine *Jean Chauray*, Courtier le ſieur *Paſſart*, ſont en charge dans ce Port, le premier pour S. Marc, le ſecond pour Cadix.

Il ſe trouve auſſi en charge dans le même Port trois Navires Etrangers ; ſçavoir, la *Demoiſelle Eliſabeth* de 90 tonneaux, Capitaine *Michel Steffen Mulder*, Interprète le ſieur *Van Neunen*, pour Bruges ; la *Facheuſe Nouvelle* de 120 tonneaux, Capitaine *Jean Vandelinde*, Interprète le ſieur *Odiette de la Bauche* pour Middelbourg ; l'*Eliſabeth* de 150 tonneaux, Capitaine *Nathanael Angell*, Interprète le ſieur *Boudet*, pour Drompton.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1769.

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE *D'AGRICULTURE,*
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Mardi 26 Décembre.

AGRICULTURE.

EXTRAIT

D'une Lettre de Vienne, en date du 22 Novembre 1769.

NOus apprenons de Verone qu'un pauvre femme, âgée de 65 ans, tomba dans l'Adige le 22 du mois paſſé, & qu'elle n'en fut retirée qu'après avoir reſté un temps conſidérable ſous l'eau. Elle étoit ſans ſentimens & on la croyoit morte, lorſque le ſieur Caneſtrari, Médecin de cette Ville, vint pour la ſecourir : il appliqua ſa bouche ſur celle de cette femme, dans laquelle il ſouffla pendant vingt-cinq minutes, & au bout de ce temps elle recouvra l'uſage de ſes ſens ; & avec les ſoins que l'on prit d'elle, elle fut parfaitement rétablie au bout de huit ou dix jours (*a*).

DE LONDRES.

Des Lettres que l'on a reçues le 7 de ce mois portent, que la maladie qui a fait depuis peu tant de ravage parmi les bêtes à cornes, s'eſt manifeſtée dans pluſieurs endroits de la Province de Hampshire. Si cela eſt vrai, on doit attribuer la cauſe de cette maladie à une certaine quantité de peaux qui ont été importées depuis peu du Danemarck ou de Suede en Angleterre.

(a) *Voyez le Journal d'Agriculture du mois de Mai* 1769, *où l'on trouve les différents procédés employés en Hollande pour rappeller les Noyés à la vie.*

RÉFLEXIONS

Sur l'avis de M. de Grigny, page 341 *de la Gazette N°.* 95. 1769.

Les trente-ſix tilleuls en queſtion, p'antés il y a environ vingt ans, étant alors de trois pouces ſix lignes de diametre, ou environ dix pouces de tour, étêtés ou coupés à ſix ou ſept pieds de hauteur, l'ont été trop bas, en proportion de leur groſſeur, pour cette eſpece d'arbre en bois blanc fort poreux, & qui n'exige pas toujours de l'être ſans précaution. Si l'on eût pris celle de couvrir de maſtic cette plaie conſidérable à la coupe de ces arbres, peut-être ne fuſſent-ils pas devenus roulés dans leur intérieur (*a*) : vraiſemblablement ces arbres avoient été levés de la pepiniere prématurément à la chûte

(a) *Pour le mieux il convient, en plantant ces arbres, de ne couper ſimplement que les branches, ſans couper la tige, mais de ne la couper qu'à l'approche du Printemps, auparavant que la ſeve ſoit en mouvement ; le faire avec la petite ſcie à main, avec l'attention de ne pas ébranler l'arbre & de recouvrir la plaie de la coupe, toujours faite en pied de biche ou en forme de bec de flûte.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de leur ſeve, laquelle s'annonce ordinairement par celle de la feuille dans l'automne ; mais cet indice n'eſt pas toujours certain : lorſque dans le commencement de cette ſaiſon, & à la fin de l'Eté, le temps ſe tient doux, mol & humide par de petites pluies, & qu'on eſt privé des premieres petites gelées de la ſaiſon, la circulation alors ne ſe trouve pas encore interrompue ; cette inattention, à la levée des arbres, en fait périr beaucoup de certaines eſpeces, ſur-tout le tilleul, l'ormeau, le châtaigner, &c. & principalement lorſque ces arbres levés prématurément ne ſont pas ſur le champ replantés à demeure & à leur deſtination (*b*) ; l'écorce alors ſe détache du bois, lequel ſéche ſouvent très-promptement en ſe comprimant, ce qui forme un vuide entre le bois & l'écorce, laquelle ſe deſſéche plus tard, & ſouvent long-temps après le bois (c).

Lorſque les racines de ces arbres ſont vigoureuſes, qu'elles ſont plantées en terre productive, ſuſceptible des premieres impreſſions de l'athmoſphere au printemps, & que la ſeve ſe met bien-tôt en mouvement, ces bonnes racines tirent abondance de ſucs de la terre alors en humeur ; elles contribuent, par ce moyen, à une plus forte circulation, laquelle ne trouvant point de réſiſtance dans le vuide entre l'écorce & le bois, dont les pores étant bouchés par ſa retraite, il devient liſſe par ſa ſéchereſſe, alors la ſeve ne peut y adhérer, mais au contraire à l'écorce qui s'en trouve plus ſuſceptible, la facilité de ſa dilatation, favoriſe le ſéjour & la circulation de la ſeve ; elle prend de la conſiſtance, ſe coagule ; elle ſe forme & ſe convertit en matiere ligneuſe & cauſe ſucceſſivement l'accroiſſement du nouveau bois vif, & celui de l'arbre, ſans procurer rien de ce bénéfice à ſon cœur, à ſon noyau ; alors étant bois mort, il ne peut plus participer à l'action de la ſeve, & il conſerve ſa premiere forme de rouleau (*d*). Lorſque les racines de l'arbre nouveau planté ne ſe trouvent pas ſuffiſantes pour contribuer à toutes ces différentes opérations de la ſeve, il périt ſans pouvoir y rémédier.

Ce même accident peut provenir d'une autre cauſe oppoſée à celle dont on vient de parler, c'eſt-à-dire, d'un froid exceſſif qui opere les mêmes effets : nous l'avons éprouvé dans la Province du Maine en 1709 ſur beaucoup, pour ne pas dire ſur tous les châtaigniers qui ſe trouverent plantés dans les champs, & d'autres venus naturellement dans quelques endroits des bois les moins à l'abri des vents du nord. On trouve dans ces arbres accueillis par la rigueur extrême de ce froid remarquable, ce que ces trente ſix tilleuls ont éprouvé, à meſure qu'on les abat & qu'ils s'exploitent, c'eſt-à dire, un noyau ſec retiré & entierement détaché du nouveau bois de l'arbre, qui a néanmoins proſperé extérieurement & conſidérablement groſſi.

On rencontre auſſi quelques chênes extrêmement vieux avec ce même rouleau, qui, par ſa vétuſté, ſe réduit facilement en cannelle.

Le Maine conſerve abuſivement ſur les clôtures des champs & des chemins une prodigieuſe quantité d'arbres à moyenne tige, qu'on nomme têtards ou troueſſes, autrement chênes étêtés, dont les branchages ou chevelures ſe coupent tous les neuf ans & font un tort notable aux productions de la terre & à la conſervation des chemins.

Pluſieurs de ces têtards, de deux à trois braſſes de tour, ſe trouvent avoir le cœur entierement pourri & creux du haut en bas de la tige à pouvoir contenir un homme

(b) *Pendant trois années conſécutives on a éprouvé au Château de Liné une perte générale d'arbres levés des pepinieres d'Orléans en Octobre, par cette raiſon.*

(c) *On eprouve tous les jours que les écorces ſe tiennent aſſez vertes, quoique l'épiderme du bois ſoit rouſſi & le bois fort ſec ; alors il pouſſe des rejettons du pied ſeulement, ou périſſent entierement par les défauts des racines & du ſol.*

(d) *On voit aſſez ſouvent ces rouleaux paroître extérieurement au haut de la tige de l'arbre de trois à quatre & cinq pouces de longueur, très-ſecs & ſans être enveloppés d'écorce, qui ne conſerve ſa verdure qu'au-deſſous : c'eſt de-là que les branches de l'arbre partent ; on peut s'aſſurer que tout le cœur de l'arbre eſt ſec & gâté, cependant l'arbre eſt très-vigoureux quelquefois.*

debout à ſon aiſe, & dont le bois vif & l'écorce ont un pied & plus d'épaiſſeur : on connoît auſſi des mûriers blancs qui ſont dans ce même cas, ainſi que d'autres arbres.

Il ſubſiſte dans l'avant-cour du Château de Belle-Fille un ancien noyer des plus conſidérables & très-vigoureux, lequel eſt creux dans toute la hauteur de la tige, à partir du niveau des terres, & qui par l'orifice ſupérieur reçoit toutes, ou en partie, les eaux qu'y raſſemblent les branches & les feuilles ; elles y forment une fontaine qui ſort par un trou qui s'y eſt naturellement fait à environ trois pieds au-deſſus des terres, & lui ſert de trop plein ; on ne s'eſt pas apperçu que cette fontaine ſe ſoit jamais tarie dans les plus longues ſéchereſſes.

Toutes ces obſervations tendent à démontrer que les principes & les cauſes des rouleaux qui ſe trouvent dans l'intérieur des arbres, proviennent de l'interruption de la circulation de leur ſeve.

Les froids très rigoureux produiſent encore d'autres effets ſur la ſeve des arbres. La gelée extraordinaire du 18 Avril 1767, & peut-être la ſeule à cette époque, puiſque dans une ſeule nuit elle donna de la glace de deux pouces d'épaiſſeur, fit périr ſans reſſources, dans les Pepinieres royales du Mans, vingt-deux mille pieds de jeunes mûriers de deux & trois ans de plantation ; la partie de ces pepinieres, plantée d'un an, venoit d'être recoupée au pied, aucuns ne périrent, quoique plus foibles & plus tendres ; les arbres de plus ancienne plantation n'en ſouffrirent pas, ou très-peu, parce que ſans doute leur écorce plus dure, plus épaiſſe fut en état de les garantir, ou peut-être parce qu'ils ſe trouverent moins avancés en ſeve que les plus jeunes.

Le mois de Mars avoit été très-doux & humide, les premiers jours d'Avril avoient fait éprouver des chaleurs égales aux plus vives du mois de Mai ; de ſorte que ces différentes températures avoient excité la ſeve de ces plus jeunes arbres ; (les plus beaux qu'on ait encore élevés dans cette pepiniere) ils ſe trouverent à l'époque de la gelée du 18 Avril en pleine ſeve, & de la tête au pied, couverts de bourgeons & de feuilles récemment épanouies ; mais ils en furent ſi-vivement accueillis, ou aſſaillis, que ces feuilles naiſſantes furent entierement brûlées.

On s'attendoit, comme on l'avoit éprouvé d'autres fois, par des gelées aſſez ordinaires en Mai, que l'abondance de la ſeve de ce genre d'arbre pouſſeroit bien-tôt un ſecond bourgeon ; on ſe trompa : quelques ſemaines ſe paſſerent ſans aucune production nouvelle, quoique ſans gelées ſenſibles ; l'athmoſphere ſe tenoit froid. Le Jardinier, ennuyé de l'inaction de ces arbres, en coupa vers la fin de Mai quelques uns à mi-tige & au pied ; l'écorce s'en détachoit facilement, elle ſe trouvoit noirâtre en dedans, le bois roux & la ſeve très-condenſée, gluante & brune. On ſe détermina alors, mais trop tard, à faire main-baſſe ſur la majeure partie de ces arbres ; on les coupa au pied rès la terre, une très-petite partie a repouſſé au pied & n'a pu faire des arbres de belle venue ; les autres, ainſi que ceux qui n'avoient pas été récépés, périrent abſolument.

Si au contraire on avoit coupé tous ces arbres immédiatement après l'effet de la gelée qui avoit moins affecté les racines, on ſe perſuade qu'on n'auroit perdu que la culture de deux ou trois années précédentes.

Je poſſéde des effets aſſez ſinguliers du froid rigoureux de l'année 1709 ſur la ſeve d'un ormeau & d'un cormier. Ces deux arbres, qui étoient de nature tardive, ſe trouverent encore en pleine ſeve à l'époque du froid ; ils en furent ſaiſis & ſurpris dans cet état ; ils périrent & reſterent cependant ſur pied par négligence ; l'écorce de ces deux arbres ſecs ſe détacha & tomboit par lambeaux : on obſerva que le bois étoit entierement couvert d'une enveloppe flexible, qui reſſembloit aſſez à la nature & à la conſiſtance du cuir ; j'en conſerve encore quelques morceaux qui me reſtent de la diſtribution que j'en ai faite à des curieux ; la peau ſortie de l'ormeau eſt fort jaune, ſolide & de l'épaiſſeur du quart d'une ligne : elle auroit pu ſervir à faire de petites bottines ; celle du cormier eſt au contraire auſſi ſouple & moëlleuſe que la peau de daim bien préparée à la Mégiſſerie, de la même épaiſſeur & à peu près de même couleur ; on en eût très-bien pu faire des gants d'hommes.

ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Novembre 1769, dans les GE'NE'RALITE'S *de*

BESANÇON.

LIEUX des Marchés.	PRIX.		
	l.	ſ.	d
Arbois.	24	7	6
Baume.	24		
BESANÇON.	24		
Dole.	24		
Gray.	22*	4	
Lons-le-Saunier.	27	4	
Orgelet.	26		
Ornans.	27		
Poligny.	28	8	
Pontarlier.	27	12	
St. Claude.	28*	18	2
Quingey, & Salins.	24	16	
Veſoul.	24		

PRIX COMMUNS.			
From. le ſep.	25	11	6
Pain la liv.		3	2
Avoine le ſ.	7	18	7
Foin le q.	2	8	5
Paille le q.	1	3	7

RENNES.

LIEUX des Marchés	PRIX.		
	l.	ſ.	d.
Auray.	27	5	5
Breſt.	24		
Hennebon.	25	17	6
Lannion.	24	18	7
Morlaix.	20*	19	1
Nantes.	26	13	4
Pontivy.	25	10	11
Quimper.	24	12	
Redon.	27	18	6
RENNES.	19*	1	
St. Brieux.	25	10	
St. Malo.	27	8	6
Treguier.	24		
Vannes	24	18	6
Vitré.	25	17	2

PRIX COMMUNS.			
From. le ſep.	25	12	8
Pain la liv.		3	1
Avoine le ſ.	7	17	2
Foin le q.	2	2	10
Paille le q.	1	4	10

METZ.

LIEUX des Marchés.	PRIX		
	l.	ſ.	d.
Longwy.	15	18	6
METZ.	17	2	
Montmedy.	15*	12	6
Phalsbourg.	20*		
Sarrebourg.	18		
Sarrelouis.	17		
Sedan.	17	12	
Thionville.	18	3	6
Toul.	16	17	
Verdun.	16	16	
Vic.	19	12	8

PRIX COMMUNS.			
From. le ſep.	17	10	4
Pain la liv.		2	3
Avoine le ſ.	4	15	4
Foin le q.	1	15	8
Paille le q.		16	5

MOULINS.

LIEUX des Marchés.	PRIX.		
	l.	ſ.	d.
Aubuſſon.	19	11	
Château-Chi.	26	8	
Decize.	22	16	
Evaux.	22	17	2
Gannat.	20	6	8
Gueret.	27*		
Montluçon.	21	4	
Montmarault.	19*	4	
MOULINS.	21	8	6
Nevers.	24		
S. Pierre le M.	23	14	
St. Pourçair.	20	8	

PRIX COMMUNS.			
From. le ſep.	22	3	1
Pain la liv.		2	10
Avoine le ſ.	5	19	6
Foin le q.	2	2	6
Paille le q.		14	11

GRAINS ET FARINES A PARIS.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 13, juſqu'au Samedi 16 Déc. 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 43 muids 6 ſept. de froment, 13 muids 5 ſeptiers de ſeigle, & 452 muids 4 ſeptiers de farines; il reſtoit de l'autre marché 50 muids de froment, 6 muids 2 ſeptiers de ſeigle, & 621 muids 4 ſeptiers de farines, ce qui a fait 93 muids 6 ſeptiers de froment, 19 muids 7 ſeptiers de ſeigle, & 1073 muids 8 ſeptiers de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 137 muids 9 ſeptiers de froment; il en reſtoit du marché précédent 112 muids 2 ſept. ce qui a fait 249 muids 11 ſeptiers.

Le Samedi 16 Décembre, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1436 muids 8 ſeptiers, tant froment que ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 388 muids 8 ſeptiers; de ſorte qu'il en eſt reſté 1048 muids.

Le froment a été vendu à la Halle de 18 ℔ 10 ß àà 25 ℔ 10 ß, le ſeigle, de 14 ℔ 15 ß à 16 ℔, le froment a été vendu à la Greve, de 21 à 28 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 17 ß 6 ₰ à 2 ℔ 4 ß 3 ₰ le *boiſſeau*;

les farines de remoulage, de 1 ℔ à 2 ℔ 7 ß 6 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 2 ß 9 ₰ à 2 ß 10 ₰ ½ la *liv.* ; idem de Paris, idem ; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰ ; idem de Paris, de 2 ß 6 à 2 ß 9 ₰ ; pain bis clair, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰ ; pain bis de Paris, de 2 ß à 2 ß 3 ₰.

MANIERE

De clarifier le vin tourné, traduite du Latin de Pierre Creſcentius (a), *Sénateur de Boulogne ; par M. Pingeron.*

Prenez une certaine quantité de céríſes aigres que vous jetterez toutes entieres dans le tonneau qui contient le vin tourné. Cette liqueur commencera pour lors à bouillir ; vous la laiſſerez pendant trois jours dans cet état, puiſqu'il eſt certain que le vin ſe purifie dans la fermentation qu'il éprouve : lorſque vous appercevrez qu'il eſt au point de clarté où vous le deſirez, vous le tranſvaſerez ſur le champ. Si vous mettez pareillement une certaine quantité de miel dans votre vin, & que vous agitiez fortement ce mêlange avec un bâton, par l'ouverture ſupérieure du tonneau, vous parviendrez au même but : la raiſon en eſt facile à appercevoir ; car le miel, en ſe précipitant au fond du tonneau, entraine toutes les matieres épaiſſes qui avoient troublé le vin. Pluſieurs perſonnes, qui veulent parvenir plus ſûrement à leur but, jettent dans le vin qui a perdu ſa qualité une certaine quantité de raiſins non écraſés pendant les vendanges ; ces grains rendent le goût au vin, avec ſa couleur, en deſcendant au fond du tonneau, pour ſervir de lie. Il faut obſerver de tranſvaſer le vin avant de faire aucune opération pour le rétablir.

D'autres Particuliers mettent du marc de vendange dans le vin, pour lui faciliter les moyens de ſe clarifier ; ils obſervent de n'en pas jetter une trop grande quantité à la fois, de peur qu'il ne perde la chaleur qu'il a acquiſe dans la fermentation ; ils ne les mettent que peu à peu & à différents temps, pour ne point empêcher l'ébullition qui doit rendre au vin ſa premiere clarté. Plus le marc de vendange aura été comprimé, plus l'effet qu'on en attend ſera prompt. Palladius nous apprend que le vin tourné ſe clarifiera dans un jour ſi l'on jette dans le tonneau une vingtaine de grains de poivre concaſſé & délayé dans deux pintes de vin. Il faut, ſelon cet Auteur, remuer fortement le vaiſſeau & le laiſſer enſuite repoſer avant de filtrer le vin pour l'uſage ordinaire. On prétend encore que ſi l'on jette quelques pignons concaſſés (amandes qui ſe trouvent dans les pommes du pin) dans une pinte de vin, & que l'on mêle le tout enſemble, qu'on le laiſſe repoſer pour le clarifier enſuite, le vin reprendra ſon ancienne qualité. Quelques perſonnes ſe ſervent auſſi de noyaux de pêches pour cette opération ; d'autres n'employent que du blanc d'œuf & du ſel ; certains Particuliers prennent des petits cailloux de rivieres les plus blancs qu'ils peuvent trouver, & les mettent au four, pour les y laiſſer juſqu'à ce qu'ils apperçoivent qu'ils commencent à ſe fondre ; ils les réduiſent pour lors en poudre très fine. On prend enſuite du ſel blanc que l'on pile très-menu, on jette dans dix pintes de vin ſix onces de ce caillou mis en poudre, avec quatre onces de ſel, & l'on mêle le tout enſemble. Si l'on ajoute à ces ingrédiens deux ou trois blancs d'œufs, on parviendra plus facilement à ſon but. On peut cependant ſe diſpenſer de faire calciner les cailloux & d'y ajouter du ſel ; l'expérience prouve qu'on en obtient les mêmes effets que s'ils euſſent été mis au four. Il conviendroit qu'on ajoutât un peu de miel jaune ; car on a obſervé qu'il rendoit au vin blanc ſa premiere couleur. Comme cette matiere eſt viſqueuſe & peſante de ſa nature, on doit la regarder comme contribuant efficacement à la conſervation de la couleur des liqueurs dans leſquelles on la

---

(a) *Quoique Pierre Creſcentius puiſſe être mis, à juſte titre, au rang des Auteurs modernes, on imprime cependant ſes Ouvrages ſur l'Agriculture avec ceux des anciens ; il jouit de cet avantage, parce qu'il eſt un des premiers parmi les modernes qui ait écrit ſur l'Economie champêtre, & parce que ſa latinité eſt aſſez pure. On en conſerve à la Bibliothéque du Roi une Traduction Françoiſe faite en* 1483, *imprimée en lettres gothiques.*

jette. Si le vin eſt trop trouble, on augmente les doſes, parce qu'elles précipitent la lie par leur poids avec tout ce qui peut alterer la qualité des vins, comme on l'a déja dit; elles empêchent que la lie ne s'éleve de nouveau & n'alterent point le goût du vin. S'il arrive cependant que le vin ſoit ſi trouble qu'il ait abſolument perdu ſa couleur, & qu'il coule comme de l'huile, c'eſt une preuve qu'il n'exiſte plus de principe de fermentation capable de lui rendre ſa premiere qualité; il ne reſte plus aucune reſſource. 39^e^ Chapitre du 4^e^ Livre des Ouvrages économiques de Creſcentius, Edition de Baſle, faite par Henri Pierre, 1538, 1 vol. in-4°.

MALADIE ÉPIZOOTIQUE.

Une maladie s'étant déclarée dans la Paroiſſe d'Eſtreux, Province du Haynault, ſur vingt-un chevaux appartenants au ſieur Antoine le Maire, Mayeur d'Eſtreux, le ſieur Girard, Privilégié du Roi en l'Art Vétérinaire, a requis un certificat des ſoins qu'il s'eſt donnés en cette occaſion.

Ce certificat eſt conçu en ces termes.

» Nous ſouſſignés Curé, Mayeur & Gens » de Loi du village d'Eſtreux, certifions que » le ſieur Girard, Eleve de l'Ecole Royale » Vétérinaire, Bréveté & Privilégié du Roi, » pour cette Province, s'eſt tranſporté ici » par ordre de M. l'Intendant, à l'effet de » rémédier à une maladie dont les chevaux, » au nombre de vingt-un, étoient attaqués, » appartenants au ſieur le Maire, Mayeur; » que douze en étoient déja morts avant ſon » arrivée, & que, par les talens & ſoins » aſſidus dudit ſieur Girard, les neuf autres » deſdits chevaux ont été guéris radicale- » ment.

» Certifions de plus que ladite maladie, » avant l'arrivée du ſieur Girard, avoit été » traitée ſans ſuccès par différens Maréchaux » dont l'impéritie les a portés à croire, » voyant l'inſuffiſance de leurs moyens, » que cette maladie étoit un ſort jetté par » des voies inconnues ſur ces animaux. Ce » 18 Novembre 1769. *Signé*, le Maire, » Thellier, Roucoux, Nonclerig & Coche.

» Vu par Nous Maître des Requêtes, » Intendant du Hainault.

Signé, TABOUREAU.

ANNONCES DE LIVRES.

The Marine Pratice of Phyſic and ſurgery including that in the hot countries particularly uſeful to all who viſit the eaſt and weſt indies or the coaſt of Africa, to which is added Pharmacopæia marina and ſome brief directions to be obſerved by ſea Surgeon in an engagement. Pratique de Médecine & de Chirurgie à bord des Vaiſſeaux. On trouve dans cet Ouvrage intéreſſant, qui eſt dédié à Son Alteſſe Royale le Duc de Cumberland, tout ce que doivent ſçavoir ceux qui fréquentent les climats chauds, tels que les côtes des Indes orientales & occidentales, & celles de l'Afrique, relativement à leur ſanté. On y ajoute une Pharmacopée à l'uſage des Gens de mer, & pluſieurs inſtructions utiles ſur les devoirs d'un Chirurgien de Marine le jour d'un combat. 2 vol. in-8°. Chez Becket & Co, dans le Strand, à Londres.

COMMERCE.

EXTRAIT

De la Gazette de Leipſick.

IL vient de paroître ici, aux dépens d'une Société de Libraires, un Livre intitulé : *le Commerce de la Hollande*, ou Tableau du Commerce des Hollandois dans les quatre parties du Monde, par l'Auteur du Livre intitulé : *Avantages que le Commerce donne aux Nations*, en 658 pag. in 8°. Cet Ouvrage l'emporte certainement beaucoup ſur le *Négoce d'Amſterdam*, *par Ricard*, qui n'embraſſe pas toute l'étendue du Commerce Hollandois, de même que ſur les Mémoires de Huet ſur le Commerce des Hollandois, qui ſont imparfaits à pluſieurs égards, & ont été écrits d'ailleurs dans un temps où le Commerce n'étoit pas encore conſideré comme une ſcience en France. L'Auteur de ce Livre eſt déja connu pour un homme qui étudie le Commerce, qui a peſé & comparé les intérêts des Nations, & qui a fait des obſervations excellentes & très-utiles dans la Pratique. Il a partagé ſon

Ouvrage en vingt-quatre Chapitres dont nous allons indiquer les ſommaires.

Du Commerce des Hollandois en général; de la Compagnie des Indes orientales; de la Compagnie des Indes occidentales; de la Société de Surinam & de la Colonie de Berbice; de la Compagnie du Nord ou de la Pêche des baleines, de la Pêche des harengs, des Fabriques & des Manufactures; Mémoire de Daniel Braem ſur l'Hiſtoire de la Compagnie des Indes orientales, de la Compagnie du Nord & de la Mer Baltique; du Commerce ſur l'Elbe ou de Hambourg; du Commerce ſur le Veſer, ſur l'Ems, ſur le Rhin & ſur la Meuſe; du Commerce des Pays Bas Autrichiens; du Commerce avec la Grande Bretagne; du Commerce de France, d'Eſpagne, de Portugal, d'Italie & du Levant; de la Banque & des Monts de Piété; du Commerce de Tranſport, de Banque, de Commiſſion & d'Aſſurance; Obſervations ſur les progrès & ſur la décadence du Commerce, & ſur les moyens de l'augmenter; du Commerce des papiers de France, d'Angleterre, d'Autriche, de Danemarck & de Saxe; du luxe; des Loix relatives au Commerce; de quelques Uſages Marchands; de l'Agriculture & des Impôts; un Tarif des droits d'entrée & de ſortie qui ſe payent en Hollande; Conſidérations du Baron d'Imhoff, Gouverneur de Batavia, telles qu'il les a faites en 1741, ſur l'état actuel de la Compagnie des Indes orientales, relativement à ſa Navigation, à ſon Commerce, à ſon Adminiſtration & aux moyens de relever ſon Commerce.

Un Homme d'Etat verra du premier coup d'œil combien ce Livre mérite d'attention.

COURS DES CHANGES

A

PARIS. *23 Décembre 1769.*	MARSEILLE. *le 13 Décembre.*	MADRID *le 11 Décembre.*	AMSTERDAM *le 18 Décembre.*
Amſterdam, 54 ½	Londres, . 31 ½	Paris, . . 85 12	Paris, . 53 ¼
Lond. . . 32	Amſt. . . 53 7 8 ¾	Amſterd. . 97 ¼	Lond. 33 7
Hambourg, . . 182	Cadix, . . 15 6	Londres, . 41 3 8e	Bordeaux. . .
Madrid, . 15 2 6	Madrid, . . 15 7		Madrid, . 93 1 8e
Cadix, . . 14 19 6	Livourne, . .97 ¾	CADIX. *le 5 Décembre.*	Cadix. . 92 ¼
Livourne, . 95 ¾	Naples . . 85	Paris, . . 77 ¾ 7 8	Lisb. . 45 3 8
Lyon, ¼ à ½. . .	Gênes, . . 96 .	Amſt. . . . 97	Veniſe,
	Paris, 1 ½ p. ⅝ b.	Lond. . . 41 ¼	Genes. . 84 ½ 3 8
	Lyon. Saints 1 ¾ p. ⅝ b.	Madrid, au pair à vue.	Livourne, . 86 ¼
	Montpellier, au p. 60 j.		Hamb. . 33 1 16 à vue.
	Piaſtres, . . 49 15		

DE DUNKERQUE, *le* 10 *Décembre* 1769.

Navires en armement.

Les Navires le *Negrillon* de 180 tonneaux, Capitaine *Balthazar Gaſpard*, Armateurs MM. *Voeſtyn* freres; le *Vermandois* de 250 tonneaux, Capitaine *Tobie Doſſehe*, Armateurs MM. *Philippe-Joſeph Rouſſel* & fils; le *Mars* de 300 tonneaux, Capitaine *Jacques Suyvers*, Armateurs MM. *Emmery Vanhée* fils aîné, ſont tous trois en charge dans ce Port; le premier pour le Cap François, le ſecond pour la Martinique, & le troiſième pour la Guadeloupe.

DE NANTES, *le 15 Décembre.*

Les Navires François le *Fidele* de 250 tonneaux, Capitaine *Archambault*, Armateur M. *Boiſgerard*; le *Charlot* de 250 tonneaux, Capitaine *Benoiſt*, Armateur M. d'*Haveloose*, ſont tous deux en charge dans ce Port, le premier pour les Cayes Saint Louis, & le ſecond pour Leogane.

Il ſe trouve auſſi en charge dans le même Port 8 Navires Etrangers; ſçavoir, le *Friſland* de 180 tonneaux, Capitaine *Auke Jans*, Interprete le ſieur *Boudet*; le *Deſir de la Paix* de 120 tonneaux, Capit. *Baerrend Akkerdaas*, Interprete le ſieur *Odiette de la Bauche*, tous deux pour Middelbourg; le *Jean Friderick* de 200 tonneaux, Capitaine *Johannes Laurentz Marens*, Interprete le ſieur *Odiette de la Bauche*, pour Hambourg; les *Deux Sœurs* de 170 tonneaux, Capitaine *Age Obbes*, Interprete le ſieur *Van Neunen*; la *Dame Ytie* de 120 tonneaux, Capitaine *Ehlen*, Interprete le ſieur *Odiette de la Bauche*; le *Wipke* & *Alida* de 160 tonneaux, Capitaine *Tecke Tiettes Hanna*, Interprete le ſieur *Boudet*, pour Bruges, ainſi que les deux précédents; la *Demoiſelle Jeanne Henriette* de 200 tonneaux, Capitaine *Odiette de la Bauche*, pour Roterdam; le *Prince Willem* de 130 tonneaux, Capitaine *Hendrick Jan Nobel*, Interprete le ſieur *Odiette de la Bauche*, pour Amſterdam.

AVIS.

Il a été annoncé dans les Papiers publics, en 1761, 62 ou 63, une ſucceſſion conſidérable du nommé M. Vaſſal mort en Amérique, ſes héritiers ſe ſont trouvés du côté de Pau en Béarn: l'un d'eux, à l'inſçu de l'autre, a recueilli cette ſucceſſion à Paris, mais il n'a pas été poſſible de découvrir par quelles mains ni comment il l'a touchée. Une perſonne de conſidération voudroit bien découvrir dans quelle Colonie & dans quel temps au juſte M. Vaſſal eſt mort. (On préſume que l'annonce eſt de 1762.) Cette perſonne ſe fera connoître directement à celui qui fera cette découverte, afin de lui en témoigner ſa juſte reconnoiſſance.

Sçachant que les Auteurs des divers Ecrits publics ſe rendent ordinairement des ſervices mutuels, ne pourroit on pas parvenir, par la voie de la Gazette, au but qu'on deſire?

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris du 23 Décembre 1769.*

		liv.	s.	d.	
Or de Portug. à		718			marc.
Du Mexique à		710			marc.
Du Perou à		704			marc.
Les guinées à		716			marc.
Ducats à		97	10		marc.
Or fin à 23 k. 31 32 à		98	10		once.
Or à 20 karats à		83			once.
L'argent à 11 d. 20 g. à		54	5		marc.
Idem à 11 d. 10 gr. à		52	5		marc.
Piaſtres, à		49	2	6	marc.

FINANCES.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Déc. 1769.	*Jeudi 21.*	*Vendredi 22.*	*Samedi 23.*
Ac. des Indes.		1055	1060
Emp. de la Com.		335	335
Prom. à 5 p $\frac{0}{0}$.		30	30
Prom. à 4 p $\frac{0}{0}$.		54 $\frac{1}{2}$	54 $\frac{1}{2}$
Ac. des Fermes.		792 $\frac{1}{2}$	800
2 ſ. p. l. du Dix.		17	15
3e. Loterie.			
Annuités.		268	
Coup. d'An.		54	54
Emp. de 50 mil.			46 $\frac{1}{2}$
Emp. de 30 mil.	FESTE.	58	58
Col. 1759.	57	59	59
Canada.	58 $\frac{1}{2}$	59	59
4e. L. Epoques.	21	22	21 $\frac{1}{2}$
Nouette.	48	47	47
tirage de la C.			3e 388 5e 330
Bill. de la Com.			
2e Lot. Comp.			
Bretagne.			
Languedoc.			
A 4 p. $\frac{0}{0}$			
A 3 p. $\frac{0}{0}$ ſ. l. cuirs			